

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées	19
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette	

PLATS

Thon Patudo mi-cuit	30
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	
Pêche blanc & yuzu	13
Crèmeux au thé vert, sorbet pêche & mélisse, cœur coulant au yuzu	
Pavlova	13
Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	
Chocolat 66% & Café	13
Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma grué de cacao	

LE CERCLE DE MONTAIGN&

AU DÎNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées	19
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	
Poulpe au barbecue & Guanciale	21
Sabayon au vadouvan, haricots verts & oignon brûlé	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette	

PLATS

Thon Patudo mi-cuit	30
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut	
Médailon de veau rôti (Origine France)	32
Aubergines confites à la sauce hoisin, crème de portobello, truffe d'été & jus au miso rouge	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	
Pêche blanche & yuzu	13
Crèmeux au thé vert, sorbet pêche & mélisse, cœur coulant au yuzu	
Pavlova	13
Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	
Chocolat 66% & Café	13
Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma gruée de cacao	

LE CERCLE DE MONTAIGN&

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Tataki de thon blanc

Sauce concombre-basilic thaï, condiment passion

Paleron de bœuf confit

Pomme de terre laquée au soja, crème de carotte, jus citronnelle

Finger noisette-abricot

Ganache montée noisette, confit d'abricot-vanille

FORMULES

Entrée+plat **ou** plat+dessert 28

Entrée+plat+dessert 37

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES (Pour l'ensemble de la table) 87

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest

Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette

Tomate ananas & moules marinées

Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert

Thon Patudo mi-cuit

Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue

Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix

Parmi notre sélection à la carte

LUNCH

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Summer truffle espuma and green pepper pea-pod velouté	19
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia	23

MAIN COURSE

Seared Patudo tuna Conchiglioni stuffed with feta & Kalamata olives, green crab & curry jus	30
Barbecued Simmental beef sirloin (origin: Germany) Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus	35
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
White peach & yuzu Green tea cream, peach & lemon balm sorbet, flowing yuzu centre	13
Pavlova Strawberry and red wine crèmeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	13
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	13

DINNER

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam	19
Barbecued Octopus & Guanciale Vadouvan Sabayon, Green Beans & Burnt Onion	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia	23

MAIN COURSE

Seared Patudo tuna Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus	30
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus	35
Barbecued veal medallion (Origin France) Candied aubergines with hoisin sauce, portobello cream, summer truffle & red miso jus	32
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
White peach & yuzu Green tea cream, peach & lemon balm sorbet, flowing yuzu centre	13
Pavlova Strawberry and red wine crèmeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	13
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	13

À LA CARTE

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

White Tuna Tataki
Cucumber & Thai Basil Sauce, Passion Fruit Condiment

Slow-Cooked Beef Chuck
Soy-Glazed Potato, Carrot Cream, Lemongrass Jus

Hazelnut & Apricot Finger
Whipped Hazelnut Ganache, Apricot & Vanilla Confit

SET MENUS

Starter + Main or Main + Dessert 28

Starter + Main + Dessert 37

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS (Must be ordered by the whole table) 87

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"
St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia

Pineapple Tomato & Marinated Mussels
Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam

Seared Patudo tuna
Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus

Barbecued Simmental beef sirloin
Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice
From our à la carte selection